

م ق م : ٢٠٠٥/١٦٦٨

مسحوق البسبوسة المجهز

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٥/١٥

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

م ق م رقم ٢٠٠٥/١٦٦٨

مقدمة

م ق م رقم ٢٠٠٥/١٦٦٨ الخاصة بـ " مسحوق البسبوسه المجهز " تلغى وتحل محل اخر اصدار لها ١٩٨٨ .

تم ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزارى رقم ٢٠٠٢/١٦٣ .

وقام باعداد هذه المواصفة اللجنة (٤/٣) الخاصة بالحبوب والبقول ومنتجاتهما ٠

مسحوق البسبوسة المجهز

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية بالاشتراطات الاساسية والمعايير الوصفية الواجب توافرها فى مسحوق البسبوسة المجهز و تكون المكسرات او جوز الهند و الفول السودانى فى كيس منفصل داخل العبوة٠

٢- التعريف

٢/ ١ مسحوق البسبوسة المجهز :
هو ناتج خلط السيمولينا او سميد القمح والسكر وقد يضاف مسحوق الخبيز ومكسبات الطعم والرائحة وجوز الهند والمكسرات واى مكونات غذائية اخرى مسموح بها صحياً٠

٣- الاشتراطات الاساسية

٣/ ١ يكون الانتاج فى اماكن تتوافر بها الاشتراطات الصحية طبقا للمواصفة رقم ٣٣٩٣ " الاشتراطات الصحية لمنشأة المنتجات الغذائية " ٠

٣/ ٢ تكون جميع الخامات المستخدمة مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها ٠

٣/ ٣ تكون المواد المضافه المستخدمة طبقا للتشريعات الصادره فى هذا الشأن ، وفى حالة عدم وجود قرارات لاى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة الدستور الاغذية الدولية (كودكس)

٣/ ٤ يكون المنتج خاليا من الروائح والمواد الغريبة ٠

٣/ ٥ يكون المنتج خاليا من الحشرات واجزائها و اطوارها٠

٣/ ٦ تكون بقايا السموم الفطرية طبقا للمواصفة رقم ١٨٧٥ جـ١" الحدود القصوى للسموم الفطرية (الميكوتوكسينات) فى الاغذية – الجزء الاول الافلاتوكسنيات "٠

٣/ ٧ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ واى تعديلات او مستجدات تطرأ عليه ٠

٣/ ٨ يكون المنتج خاليا من الاحياء الدقيقة الممرضة وسمومها ٠

٣/ ٩ لايزيد العد الكلى للبكتريا باسلس سيريس على ١٠٠٠ خلية / جم ٠

٣/ ١٠ لايزيد العد الكلى للفطريات على ١٠٠ خلية / جم ٠

٣/ ١١ يكون المنتج خاليا من بكتريا الايشيريشياكولاى ٠

٣/ ١٢ لاتزيد نسبة الرطوبة على ٩,٥ ٪ بالوزن ٠

٣/ ١٣ تكون المكسرات المستخدمة خالية من الاصابة الحشرية والتزنخ ٠

٣/ ١٤ لاتزيد نسبة الرماد الكلى فى حالة استخدام السميد على ٠,٦ ٪ ، و فى حالة استخدام السيمولينا على ٠,٩ ٪ على اساس الوزن الجاف ٠

٣/ ١٥ لاتزيد نسبة الرماد غير الذائب فى الحمض فى حالة استخدام السميد على ٠,٠٦ ٪ ، فى حالة استخدام السيمولينا على ٠,٠٩ ٪ على اساس الوزن الجاف

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ يكون المنتج محتفظا بالخواص الطبيعية المميزة للصنف ٠

٤/ ٢ نسبة المستخلص الاثيرى فى حدود ٠,٧ ٪ على اساس الوزن الجاف ٠

٤/ ٣ نسبة البروتين فى حدود ٦ ٪ (نيتروجين × ٥,٧) على اساس الوزن الجاف ٠

٤/ ٤ نسبة السكريات الكلية مقدرة كسكر محول فى حدود ٣٤ ٪ على اساس الوزن الجاف ٠

٤/ ٥ نسبة المكسرات فى حدود ٥ ٪ بالوزن فى حالة تواجدها ٠

٤/ ٦ نسبة جوز الهند فى حدود ٢ ٪ بالوزن فى حالة تواجدها ٠

٤/ ٧ يجوز اضافة المواد التالية طبقا لطرق الصناعة الجيدة ٠

- مسحوق الخبيز ٠
- جوز الهند ٠
- مكسرات ٠
- فول سودانى ٠
- البان مجففة ٠
- مكسبات طعم ورائحة مسموح بها صحياً ٠
- اى مواد غذائية اخرى مسموح بها صحياً ٠

٥- العبوات والبيانات

٥/ ١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة محكمة القفل تكفل حمايته من حدوث اى تلوث او تغير فى خواصه او صلاحيتة للاستهلاك الادمى ٠

٥/ ٢ تكون العبوات المستخدمة مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بها ٠

٥/ ٣ مع مراعاة ماجاء بالمواصفة رقم ١٥٤٦ " بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأه"، تدون البيانات التالية باللغة العربية ويجوز كتابتها بلغات اخرى الى جانب اللغة العربية :

٥/ ٣/ ١ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية ٠

٥/ ٣/ ٢ اسم الصنف ٠

٥/ ٣/ ٣ بيان بالمكونات والمواد المضافة ٠

٥/ ٣/ ٤ الوزن الصافى ٠

٥/ ٤ تاريخ الانتاج - تاريخ انتهاء الصلاحية او فترة الصلاحية طبقا للمواصفة القياسية رقم ٢٦١٣ - ٥ " فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الخامس : " فترات صلاحية الحبوب و البقول ومنتجاتهما "٠

٥/ ٤/ ١ ارشادات الاستخدام والتجهيز ٠

٥/ ٤/ ٢ عبارة" صنع فى مصر " فى حالة الانتاج المحلى ٠

٥/ ٤/ ٣ بلد المنشأ واسم وعنوان المستورد فى حالة الاستيراد ٠

٦- طرق الفحص والاختبار

٦/ ١ تجرى الفحوص والاختبارات طبقا للمواصفات القياسية الصادره فى هذا الشأن ٠

٧- المصطلحات الفنية

مكسبات طعم ورائحة.. flavouring agents
مواد مضافة .... food additives
سموم فطرية .... mycotoxins
جوز هند .... coconut
مكسرات ....nut products
بكتريا باسلس سيريس .... *Bacillus cereus*

moulds .... فطريات
baking powder .... مسحوق الخبيز
peanut .... فول سودانى
ether extact .... المستخلص الاثيرى
foreign materials .... مواد غريبة
milk powder .... البان مجففة
E.coli .... بكتريا الايشيرشياكولاى

٨-المراجع

المواصفة القياسية م ق م رقم ٤٤٦٤ – ٢٠٠٤ " السميد"
المواصفة القياسية م ق م رقم ١٦٤٩ – ٢٠٠٤ " سيمولينا قمح الديورم"

الجهات التى اشتركت فى وضع هذه المواصفة

قام بإعداد هذه المواصفة اللجنة الفنية رقم (٣ / ٤) والخاصة" الحبوب و البقول ومنتجاتها" والتى يضم تشكيلها الجهات التالية

- الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة
- كلية الزراعة – بمشتهر ٠
- معهد تكنولوجيا الأغذية – مركز البحوث الزراعية ٠
- الشركة العامة للصوامع والتخزين ٠
- غرفة صناعة الحبوب ومنتجاتها ٠
- المعامل المركزية – وزارة الصحة والسكان ٠
- غرفة الصناعات الغذائية ٠
- مصلحة الكيمياء ٠
- الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات ٠
- الشركة المصرية للأغذية – بسكو مصر
- الشركة العامة للصوامع والتخزين ٠
- وزارة التموين و التجارة الداخلية

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات و الجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.



ES: 1668/ 2005

PREPARED BASBUSSA POWDER

ICS : 67.060.67.230

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality